



## Recept sjofar taart

### Je hebt nodig:

Voor de bodem:

- 200 gram roomboter
- 2 eidooiers
- 100 gram honing (of suiker)
- vanillepoeder (of vanillesuiker)
- 225 gram bloem
- een beetje zout
- theelepel bakpoeder
- bakpapier

Voor de versiering:

- 250 gr mascarpone
- 4 eetlepels lemon curd
- blauwe bessen

### Hoe maak je de taart?

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom. Kneed de ingrediënten voor de bodem door elkaar, zodat het een stevige bol wordt. Maak van het deeg een grote lap van ongeveer een halve centimeter dik. Doe dit op meteen op het bakpapier dat je op de bakplaat hebt gelegd, want je kunt de sjofar daarna niet meer verplaatsen.

Snij met een mes de vorm van een sjofar uit het deeg (bijvoorbeeld met gebruik van een voorbeeld afbeelding op internet). Haal de resten aan de buitenkant weg. Maak een kleine opstaande rand om de sjofar heen.

Vorm wolkjes met het deeg dat nu nog over is (met je handen en de botte kant van een mes).



Bak de sjofar taart 20 minuten in de oven en laat goed afkoelen.

Maak de versiering vlak voor je de taart gaat eten. Mix de mascarpone met de lemon curd in de mixer. Strijk dit mengsel over de sjofar en de wolven. Versier de sjofar met blauwe bessen.

Eet smakelijk en een heel gezegend Bazuinenfeest!

